

Champagne シャンパーニュ

ルグラ・エ・アス INTUITION Brut
(Ch50%/PN25%/PM25%) Chouilly

フランス

ドンペリニョンの聖地、シュルリーでブドウの一番搾りのみに拘るワイナリー。
Intuition は日本初上陸。

¥1,400



Vin Mousseux スパークリングワイン

モンテス・エンジェル・ブリュット <モンテス>
NV (チリ/アコンカグア)

1000

<ピノワール 70%/シャルドネ 30%>

不動の人気アイテム。ヴィンテージシャンパーニュの熟成規定が 36 カ月。こちらのスパークリングはノンヴィンテージでも熟成 36 カ月。さあ、コスパの良いのはどっちだ？

Verre de Vin グラスワイン

Blanc

白ワイン



ソーヴィニヨンブラン アティチュード 2018 <パスカル・ジェリヴェ> (フランス/ロワール) 1000
<ソーヴィニヨンブラン100%> SBの魔術師の異名をもつ実力派。純粋でクリアなその味わい。エレガント。

ピーロートブルー Ferdinand Pieroth GmbH 2019 <ピーロート> (ドイツ/ナーエ) 900
<ミュラートゥルガウ100%> ピーチの優しい甘み。。甘いですが、でもすっきりした甘味。

リバティースクール 2018 (セントラルコースト/ホープファミリー) (アメリカ/カリフォルニア) 1000
<シャルドネ97%/マルサンヌ3%> ナバヴァレーの5つ星ワイナリー“ケイマス”のチャック・ワグナー氏が手掛けたハイコストパフォーマンスなワインの一つ。

Rouge

赤ワイン

コート・デュ・ローヌ・マクルーラ 2016 <シャトーペゴ> (フランス/ローヌ) 900
<グルナッシュ 60%、シラー 20%、ムールヴェードル 10%、サンソー 10%>
「神の雫」での第3の使徒を創るフェロー氏。彼らの創るワインは、クラシックでモダン。ワインコレクターがこぞって買い占めるワインの中の一つ。これはミディアムボディだが、親しみ易いグルナッシュ。スパイスの香り一杯。

アルザス・ピノワール 2018 <エティエンヌ・シモニス> (フランス/アルザス) 1000
<ピノワール 100%> 70%全房発酵、ステンレスタンク10カ月醸造・・・・・・
難しいことは、バッジを付けてる人に任せておいて、美味しいワインを呑みましょう。口に含むと、赤い果実が一杯。赤い果実、いくつ言えます？ イチゴにラズベリーに・・・・

96ポイント 2017 <ウォールームセラース> (アメリカ/ロードアイ) 1000
<カベルネソーヴィニヨン 100%> 96ポイントとは皆が美味しいと認めるに値する96点。
架空の品評家、Chumlea Hill が96ポイント以上の出来だと認めたワイン。

Digestif

食後酒(食前酒にも)

ジビッポ ZIBIBBO / ニコシア (イタリア/シシリア)

VDL 甘口 マスカット・オブ・アレキサンドリア100%

柑橘系の甘味と爽やかな香り。そのままでも。氷を浮かべて、更に爽やかに。

950

ポワールウィリアムス / マスネ (ALC 40°)

洋梨の透明なブランデー。ガーリックの口臭が洋梨の香りに、

950

(サ・税別)

